

78031KF-MN

Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing

User manual

Table de cuisson  
induction

Keramische  
inductiekookplaat

Ceramic glass induction  
hob

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

## Sommaire

Utilisation de l'appareil	2	Que faire si...	15
Consignes de sécurité	2	Élimination	17
Description de l'appareil	4	Instructions d'installation	18
Utilisation de l'appareil	6	Consignes de sécurité	18
Conseils de cuisson et de rôtissage	13	Réparations	21
Nettoyage et entretien	15		

Sous réserve de modifications

## Utilisation de l'appareil

### Consignes de sécurité



#### AVERTISSEMENT

Veuillez vous conformer aux avertissements figurant dans cette notice d'utilisation. Dans le cas contraire, tout dommage dû au non-respect de ces avertissements ne sera pas pris en compte par la garantie.

#### Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel, à savoir la cuisson et le rôtissage des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Toute transformation ou modification de l'appareil est proscrite.

- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou matériaux inflammables ou des objets susceptibles de fondre (par ex. film plastique, plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

### Sécurité enfants

- Evitez systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Pour éviter que les enfants ou animaux mettent en fonctionnement l'appareil, activez la sécurité enfants.

### Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- Si l'appareil présente un dysfonctionnement ou un endommagement de la table de cuisson (éclat, fêlure, cassure), mettez à l'arrêt l'appareil, débranchez-le pour éviter tout risque d'électrocution et contactez immédiatement votre service après vente.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

### Sécurité durant l'utilisation

- Retirez les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Attention : Risque d'incendie !
- Mettez les zones de cuisson hors service après chaque utilisation.
- Les porteurs de pacemakers doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm des zones de cuisson à induction en fonctionnement.
- Danger de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.

### Sécurité lors du nettoyage

- Mettez l'appareil hors service et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

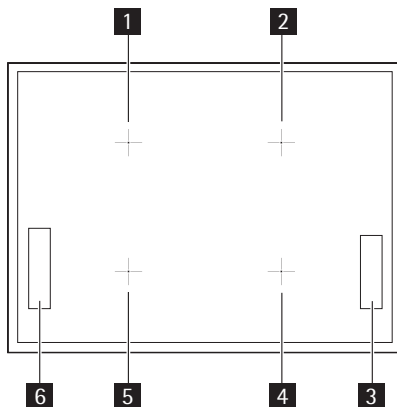
### Pour éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- N'utilisez pas les plaques de cuisson à vide (sans y déposer un ustensile de cuisson) ou avec des récipients vides.

- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Évitez de couvrir l'ouverture de ventilation de 5 mm située entre le plan de travail et la partie avant de l'appareil installé au-dessus.

## Description de l'appareil

### Description de la surface de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 5** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 6** Bandeau de commande

La table de cuisson est divisée en quatre zones de cuisson. Sous chaque zone de cuisson de la table de cuisson, se trouve un élément chauffant à induction, dont le centre est indiqué par un repère (une croix) sur la surface de la vitrocéramique. Les récipients de cuisson peuvent être posés sur n'importe quelle zone de cuisson. Mais le récipient doit être entièrement recouvert par le récipient de cuisson. Le fond magnétique du récipient de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 125 et 210 mm.

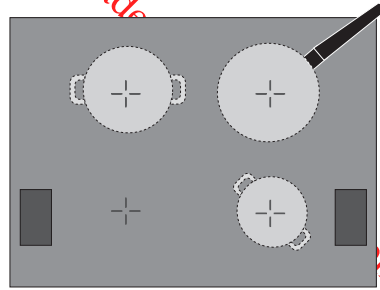
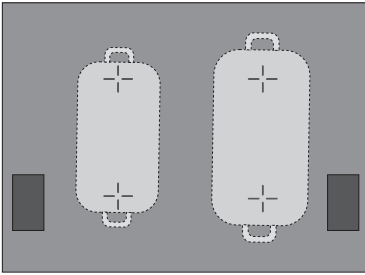
### Cuisson sur deux zones de cuisson

Vous pouvez faire reposer un récipient de grande taille sur deux zones de cuisson simultanément. Il peut s'agir des deux zones de cuisson de gauche ou de droite de la table de cuisson.

1. Centrez le récipient sur les deux zones.  
Le récipient doit recouvrir au moins deux croix.
2. Réglez le même niveau de cuisson pour les deux zones (niveau 8 max.).

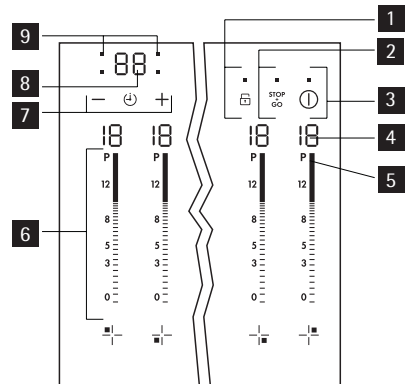


La répartition de la chaleur peut varier selon les récipients. Les récipients dont le fond est épais et plat permettent de meilleurs résultats de cuisson.



## Bandeau de commande

- 1 Sécurité enfants avec voyant
- 2 Stop+Go avec voyant
- 3 Marche/Arrêt avec voyant
- 4 Indicateur du niveau de cuisson
- 5 Fonction Booster
- 6 Sélection du niveau de cuisson
- 7 Minuteur
- 8 Affichage du minuteur
- 9 Voyants des zones de cuisson / Minuterie



## Touches sensibles

L'appareil est doté de touches sensibles. Les fonctions sont activées en appuyant sur ces touches et confirmées par des affichages et des signaux sonores. Effleurez uniquement la touche sensible qui active la fonction souhaitée. Évitez de recouvrir les autres touches sensibles.



Si vous effleurez le bandeau de commande pendant plus de 6 secondes, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

Touche sensible		Fonction
①	Marche / Arrêt	Pour mettre l'appareil en fonctionnement et à l'arrêt
🔒	Sécurité enfants	Pour verrouiller le bandeau de commande pour la sécurité des enfants
STOP+GO	STOP+GO	Pour activer / désactiver la fonction Maintien au chaud
P	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Booster
🕒	Minuteur	Pour sélectionner le minuteur

Touche sensitive		Fonction
+	Augmenter les réglages	Pour augmenter la durée programmée sur le minuteur
—	Réduire les réglages	Pour réduire la durée programmée sur le minuteur

## Affichages

Affichage		Description
		Le foyer est mis hors tension
	Position de maintien au chaud	La fonction de Maintien au chaud / STOP+GO est activée
	Niveaux de cuisson	Régler le niveau de cuisson
	Préchauffage automatique	La fonction de préchauffage automatique est activée
	Erreur	Une erreur s'est produite
	Détection des récipients	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
	Sécurité enfants	La sécurité enfants est activée
	Puissance	La fonction Booster est activée
	Mise à l'arrêt automatique	L'arrêt automatique est activé

## Indicateur de chaleur résiduelle



### AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson se refroidissent au bout d'un certain temps. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle .



Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.




Les **zones de cuisson à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la table vitrocéramique.

## Utilisation de l'appareil








Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

## Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de l'appareil

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Mettre en fonctionnement	Appuyez légèrement sur ① pendant une seconde	 / 	s'allume.
Mettre à l'arrêt	Appuyez légèrement sur ① pendant une seconde	 / aucun	disparaît.




**i** Après la mise en fonctionnement, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt.

## Réglage du niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Pour régler le niveau de cuisson	Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité, que vous pouvez corriger, si besoin	 /  à 
Mise à l'arrêt	Appuyez sur 	

## Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande




A tout moment de la cuisson, la zone tactile, à l'exception de la touche Marche/Arrêt, est verrouillée pour empêcher une modification des réglages, par exemple lors du nettoyage de la table.

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurez 	 (pendant 4 secondes)
Mettre à l'arrêt	Effleurez 	niveau de cuisson précédemment sélectionné

**i** Le verrouillage se désactive automatiquement à la mise à l'arrêt de l'appareil.

## Activation/désactivation de la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO bascule simultanément toutes les zones de cuisson actives sur le mode de Maintien au chaud, puis à nouveau sur leur réglage de température initial

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurez 	
Mettre à l'arrêt	Effleurez 	Niveau de cuisson initial (sauf démarrage de cuisson automatique et fonction Booster)

**i** STOP+GO ne désactive pas les fonctions de la minuterie.

**i** STOP+GO contrôle le bandeau de commande entier, mise à part la zone tactile ①.

## Utilisation de la fonction Démarrage automatique de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction de démarrage automatique de cuisson. Lors du réglage d'un niveau de cuisson avec la fonction de démarrage automatique de cuisson, la zone de cuisson est chauffée à la puissance maximale pendant un temps déterminé, puis repasse automatiquement au niveau de cuisson sélectionné.

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Appuyez sur <b>P</b>	<b>P</b>
2.	Glissez le doigt en partant de <b>P</b> <b>1</b> pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité entre <b>13</b> et	<b>13</b> / <b>1</b> au bout de 5 secondes <b>A</b> . Tant que <b>A</b> est affiché, l'appareil fonctionne à la puissance maximale. Une fois la durée de démarrage automatique écoulée, le niveau de cuisson <b>13</b> / <b>1</b> s'affiche à nouveau.

Lorsque la cuisson automatique est sélectionnée, sa durée de fonctionnement dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement de la cuisson automatique [min:sec]
<b>1</b>	0:12
<b>2</b>	0:12
<b>3</b>	1:21
<b>4</b>	3:07
<b>5</b>	4:24
<b>6</b>	5:51
<b>7</b>	8:12
<b>8</b>	10:12
<b>9</b>	10:36
<b>10</b>	2:01
<b>11</b>	2:01
<b>12</b>	2:28
<b>13</b>	2:52
<b>14</b>	---

## Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.




### Activation de la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en marche. Ne sélectionner aucun réglage de température.	<b>0</b>



Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	
La sécurité enfants est activée.		

### Désactivation de la sécurité enfants



Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en marche. Ne sélectionner aucun réglage de température.	
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	 s'allume
3.	① Mettre à l'arrêt l'appareil.	
La sécurité enfants est désactivée.		



La sécurité enfants peut être activée et désactivée uniquement en l'absence de tout réglage de niveau de cuisson.

### Bridage de la sécurité enfants

Cette fonction permet de désactiver temporairement la sécurité enfants le temps d'une cuisson ; elle se réactive ensuite.

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en marche	
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	 s'allume




Jusqu'au prochain arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement. Après la mise à l'arrêt de l'appareil, la sécurité enfants est de nouveau activée.



Après la désactivation de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être sélectionné dans les 10 secondes, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

### Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster **P** confère davantage de puissance aux zones de cuisson par induction, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée pour une durée maximale de 8 minutes. Après cela, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson **14**.

	Bandeau de commande	Affichage
Pour activer	Appuyez sur <b>P</b>	
Pour désactiver	Sélectionnez un niveau de cuisson	 / 

## Gestion du niveau de puissance

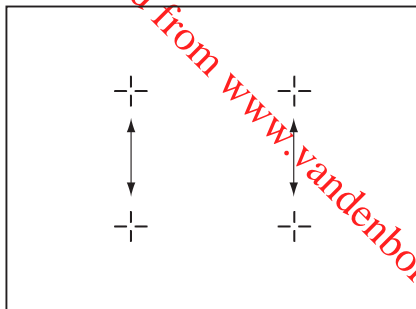
Les zones de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximale.

La puissance maximale est atteinte lorsque vous avez sélectionné le niveau de cuisson 13 pour toutes les zones de cuisson.

Deux zones de cuisson sont couplées, formant une paire (voir la figure), et donc le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance maximale disponible entre ces deux zones de cuisson.

Lorsque vous sélectionnez la fonction Booster sur une zone de cuisson, le gestionnaire de puissance parvient à doter cette zone de cuisson de plus de puissance en réduisant la puissance de l'autre zone de cuisson couplée, et ce pour ne pas excéder la puissance maximale de la table.

Exemple : le niveau de cuisson 13 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Booster est activée pour une autre zone de cuisson. La fonction Booster est activée, mais, la sélection du niveau de cuisson 13 sur une zone de cuisson et la sélection de la fonction Booster sur la zone de cuisson couplée, excèdent la puissance maximale de la table. Dans ce cas, le gestionnaire de puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, en la faisant passer de 13 à 5, par exemple. L'affichage de cette zone de cuisson passe de 13 à 5, puis reste à 5, la puissance maximale momentanément possible. (L'affichage passe de 13 à 5 ou de 13 à 3 ou une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la taille de la zone de cuisson.)











## Utilisation du minuteur

Fonction	Condition requise	Résultat après écoulement de la durée sélectionnée
Arrêt automatique	Un niveau de cuisson a été sélectionné	Signal sonore 00 clignote La zone de cuisson s'éteint
Minuteur	Zones de cuisson non utilisées	Signal sonore 00 clignote

- i** Si seule la fonction minuteur a été activée, celle-ci ne peut être modifiée que lorsque l'appareil est en marche.
- i** Si vous sélectionnez le niveau de cuisson et réglez le minuteur d'une zone de cuisson, la zone de cuisson s'éteint lorsque le temps imparti est écoulé.
- i** Si une zone de cuisson est mise à l'arrêt, le minuteur est également mis à l'arrêt.

Sélection d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Appuyez une fois sur 	Le voyant de la première zone de cuisson clignote 
2.	Appuyez une fois sur 	Le voyant de la deuxième zone de cuisson clignote 
3.	Appuyez une fois sur 	Le voyant de la troisième zone de cuisson clignote 
4.	Appuyez une fois sur 	Le voyant de la quatrième zone de cuisson clignote 



Si d'autres fonctions de minuterie sont sélectionnées, le temps restant le plus court de toutes les fonctions de minuterie s'affiche au bout de quelques secondes et le voyant correspondant clignote.

### Réglage de la durée




Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 Sélectionnez une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	Effleurez  ou 	 jusqu'à  minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

La durée est réglée.

Le décompte commence.






### Mise à l'arrêt du minuteur

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 Sélectionnez une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur 	Le temps restant est décompté jusqu'à  .

Le voyant s'éteint.

La fonction de minuterie de la zone de cuisson sélectionnée est désactivée.

### Modification de la durée

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 Sélectionnez une zone de cuisson	L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche.
2.	Appuyez sur  ou 	 à  minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

La durée est réglée.

Le décompte commence.

## Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	⌚ Sélectionnez une zone de cuisson	Le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

## Désactivation du signal sonore

Étape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur ⏸	Signal sonore pour confirmer.

Le signal sonore s'interrompt.

## Coupure automatique






### Plan de cuisson

- Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans les 10 secondes suivant la mise sous tension de la table de cuisson, cette dernière se met automatiquement à l'arrêt.
- Si une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes par des objets (tels que casserole, etc.) pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt, la table de cuisson se met à l'arrêt automatiquement au bout d'environ 10 secondes.

### Bandeau de commande

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, si une ou plusieurs touches sensibles du bandeau de commande sont recouvertes pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit. Celui-ci se désactive automatiquement dès que les touches sensibles ne sont plus recouvertes.

### Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe (par ex. casserole dont l'eau s'est complètement évaporée), la zone de cuisson s'éteint automatiquement.  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur  et la laisser refroidir.
- Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé,  s'allume sur l'afficheur. L'affichage de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si l'une des zones n'est pas mise à l'arrêt après un certain temps ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson correspondante se met automatiquement à l'arrêt.  s'affiche. Avant de l'utiliser de nouveau, il faut mettre la zone de cuisson sur .

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heures

## Conseils de cuisson et de rôtiage



### Informations sur les acrylamides

Selon la recherche scientifique la plus récente, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

## Ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction

Matériau de l'ustensile	Convient
Acier, acier émaillé	+
Fonte	+
Acier inoxydable	+*
Fond du récipient multicouche	+*
Aluminium, cuivre, laiton	-
Verre, céramique, porcelaine	-

\* Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

### Test d'aptitude

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau déposée sur un foyer à induction, réglé sur un niveau de cuisson élevé, devient chaude en peu de temps.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson.



Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits pendant la cuisson lorsqu'ils sont posés sur des foyers à induction. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.

### Fond de l'ustensile de cuisine

Le fond doit être aussi plat et épais que possible.

### Dimension de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum par rapport à la taille de la zone de cuisson. Les récipients de cuisson dont le fond magnétique présente un diamètre inférieur à 12 cm ne conviennent pas.

## Conseils pour l'économie d'énergie



Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.



Si possible, mettre toujours un couvercle sur les récipients

## Exemples de cuisson

Ces informations sont données à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Processus de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils
0		Position Off (arrêt)		
1	Maintien au chaud	Conserver les aliments au chaud	selon les besoins	Couvrir
1-3	Faire fondre	Sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min.	Remuer de temps en temps
1-3	Solidifier	Omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson
3-5	Faire mijoter	Faire gonfler du riz et des plats à base de lait Réchauffer des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélanger le plat à base de lait à mi-cuisson
5-7	Faire cuire à la vapeur Braisier	Cuire des légumes et du poisson à la vapeur, braiser de la viande	20-45 min.	Pour les légumes, ajouter une petite quantité de liquide (quelques cuillères à soupe)
7-9	Faire bouillir	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min.	Utiliser une petite quantité de liquide, par ex. : max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
7-9	Faire bouillir	Quantités plus importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Jusqu'à 3 l de liquide plus ingrédients
9-12	Faire revenir	Cuisson des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets, faire un roux	selon les besoins	Retourner à mi-cuisson

Niveau de cuisson	Processus de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils
12-13	Frïre à feu vif	Pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks, Flädle (crêpes pour garnir la soupe)	5-15 min. par poêle	Retourner à mi-cuisson
14	Bouillir Saisir Frïre	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuire des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes de liquide.

## Nettoyage et entretien



### AVERTISSEMENT

Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil à l'eau additionnée d'un peu de détergent après chaque utilisation. Veuillez également à éliminer soigneusement toute trace de produit de nettoyage !





Les rayures ou les taches foncées présentes sur la surface vitrocéramique qui ne peuvent être éliminées n'entravent toutefois pas le bon fonctionnement de l'appareil.

### Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Les aliments contenant du sucre, les matières plastiques, les feuilles d'aluminium doivent être éliminés immédiatement à l'aide d'un grattoir. Placer le grattoir en angle sur la surface en vitrocéramique et enlever les résidus en faisant glisser la lame sur la surface. Essuyez le bandeau de commande avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle. Pour finir, **essuyez l'appareil à l'aide d'un torchon propre**.
2. Les traces de tartre, d'eau, les éclaboussures de graisse, les décolorations métalliques luisantes doivent être éliminées une fois l'appareil refroidit, en utilisant un produit spécial pour la vitrocéramique ou l'acier inox.

## Que faire si...

Problème/Affichage	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil	Remettre l'appareil en marche.
	Le verrouillage est activé 	Désactivez le verrouillage (Voir le chapitre "Verrouillage/Dé-verrouillage du bandeau de commande")
	La sécurité enfants est activée 	Désactivez la sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants")

Problème/Affichage	Cause possible	Solution
	Plusieurs touches sensibles ont été effleurées simultanément	N'effleurer qu'une seule touche sensible à la fois
	Le dispositif d'arrêt automatique s'est déclenché	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettre l'appareil en fonctionnement
	Il y a de l'eau ou des éclaboussures de graisse sur le bandeau de commande	Essuyer le bandeau de commande
	La fonction STOP+GO est activée 	Désactiver la fonction STOP+GO
L'affichage alterne deux niveaux de cuisson	Le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir le chapitre " Activation/désactivation de la fonction Booster "
Le témoin de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est donc pas encore chaude	Si la zone de cuisson devrait être chaude, appeler le Service Après-vente.
 s'allume	Ustensiles de cuisson n'étant pas adaptés	Utiliser des plats de cuisson adéquats
	Aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson	Poser le récipient de cuisson sur la zone de cuisson
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson	Déplacer le récipient sur une zone de cuisson plus petite Utiliser des récipients adaptés aux foyers
 s'allume	Le dispositif d'arrêt automatique s'est déclenché	Mettre à l'arrêt l'appareil. Remettre l'appareil en fonctionnement
 et le nombre sont affichés	Défaut dans l'électronique	Débranchez l'appareil du secteur pendant quelques minutes (coupez le fusible de l'installation électrique du domicile) Si après une nouvelle mise sous tension,  s'affiche de nouveau, appelez le service après-vente
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est mis à l'arrêt	Le bandeau de commande est entièrement ou en partie recouvert.	Retirer les objets.
Signal sonore émis de façon répétée (6x), l'appareil se met à l'arrêt	Une ou plusieurs touches sensibles ont été recouvertes pendant plus de 10 secondes	Enlever ce qui recouvre la ou les touches sensibles



Problème/Affichage	Cause possible	Solution
Un signal sonore retentit et l'appareil se met sous tension puis se met à l'arrêt ; au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit	La touche On/Off a été recouverte, par exemple par un torchon	Ne poser aucun objet sur le bandeau de commande

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre concessionnaire ou au service après-vente.**



### AVERTISSEMENT

Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations n'étant pas effectuées dans les règles de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

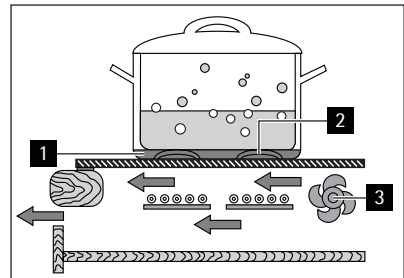


En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente peut être facturé même en cours de garantie.

## Bruits de fonctionnement

En fonction du matériau et du traitement du fond du récipient de cuisson, les bruits suivants peuvent se produire lors de l'utilisation des zones de cuisson à induction.


- Craquement **1**  
lorsque l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")
- Sifflement **1**  
lorsque vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster si l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")
- Bourdonnement **2**  
peut se produire avec la fonction Booster
- Cliquètement **2**  
pendant les commutations électriques
- Sifflement, bourdonnement **3**



L'appareil est doté d'un ventilateur servant au refroidissement des composants électriques. Un son de crécelle peut se produire lors du fonctionnement du ventilateur et se poursuivre pendant un moment encore après la mise à l'arrêt de l'appareil.

**Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas une malfaçon.**

## Élimination

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles PE, PS, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

## Instructions d'installation



### Consignes de sécurité



#### AVERTISSEMENT

Veuillez lire les indications ci-dessous !

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.)

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil. Protégez les surfaces découpées de l'humidité avec un produit d'étanchéité. Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil. Lors de la mise en place, protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité, provenant par exemple d'un lave-vaisselle ou d'un four.

Évitez d'installer l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds pourraient être renversés par l'ouverture de la fenêtre ou de la porte.



## AVERTISSEMENT

Le courant électrique peut provoquer des blessures.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Suivez le schéma électrique.
- Observez les consignes de sécurité électro-techniques.
- Garantissez une protection anti-chocs grâce à une installation correcte.
- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez un câble approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus)
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

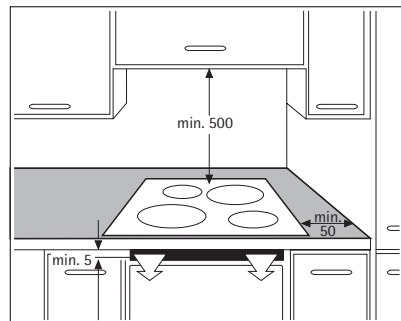
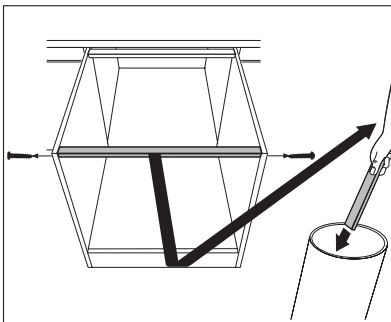
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm

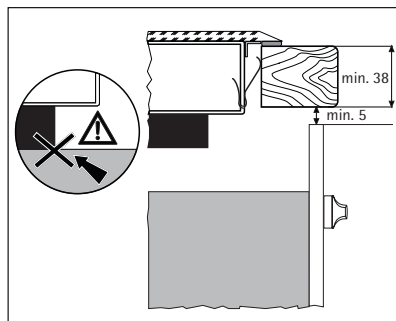
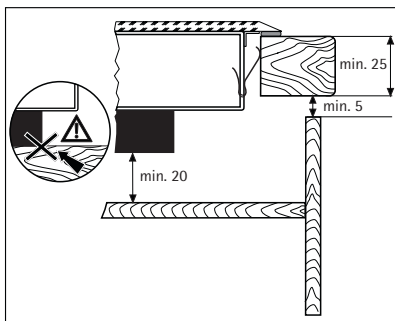
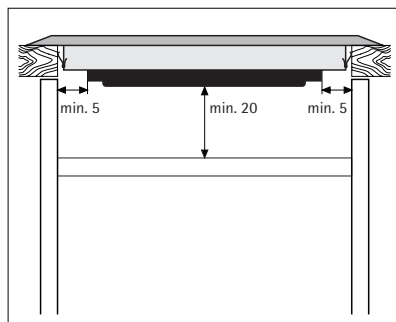
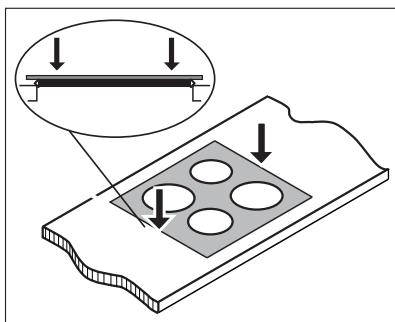
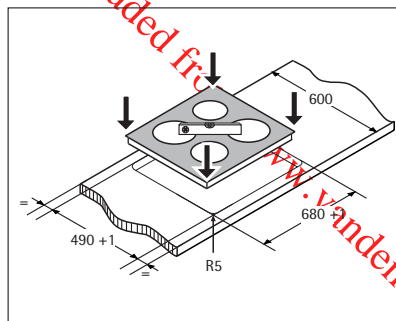
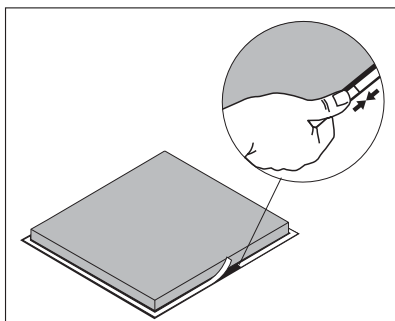
Les dispositifs d'isolement comprennent des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

## Mise en place du joint



- Nettoyez la zone de la découpe du plan de travail.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (ajoutez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

## Ensemble





Plaque signalétique

Modell 78031KF-MN		Prod.Nr. 949 593 062	
Typ 55 GDD D4 AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....		7,4 kW
AEG-ELECTROLUX		CE	 

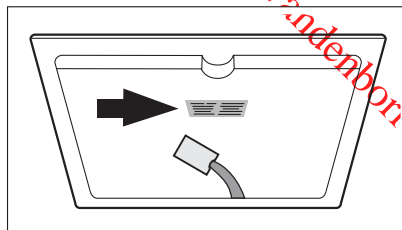
## Réparations

En cas de problème technique, vérifiez au préalable si vous pouvez y remédier personnellement en consultant le chapitre " Que faire si ...".

Si vous ne parvenez pas à y remédier, adressez-vous au Service Après-vente ou à l'un de nos partenaires.

Pour pouvoir intervenir rapidement, veuillez nous fournir les informations suivantes :

- Combinaison à 3 lettres et chiffres  
pour la table de cuisson vitrocéramique
- Désignation du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série  
(No S - voir plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Tout message d'erreur affiché par  
l'appareil



Wij danken u voor uw keuze voor een van onze producten van hoogwaardige kwaliteit.

Lees deze gebruiksaanwijzing alstublieft zorgvuldig door, zo kunt u zeker zijn van optimale en professionele prestaties van uw apparaat. De handleiding zal u in staat stellen om alle processen perfect en op de meest efficiënte wijze te laten verlopen. Wij adviseren u deze handleiding op een veilige plaats te bewaren, dan kunt u hem te allen tijde raadplegen. Geef deze handleiding ook aan een eventuele toekomstige eigenaar van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

## Inhoud

Bediening van het apparaat	22	Wat te doen als...	35
Veiligheidsvoorschriften	22	Afvalverwerking	37
Productbeschrijving	24	Installatie-instructie	37
Bediening van het apparaat	26	Veiligheidsinformatie	37
Kook- en braadtips	32	Onderhoud	40
Reiniging en onderhoud	34		

Wijzigingen voorbehouden

## Bediening van het apparaat

### Veiligheidsvoorschriften



#### WAARSCHUWING!

Volg deze instructies op. Als u deze instructies niet opvolgt, wordt de eventuele schade die hieruit voortvloeit niet gedekt door de garantie.

#### Gebruik conform de voorschriften

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of andere personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit plaatsvindt onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het normaal huishoudelijk koken en braden van gerechten.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkoppervlak of een vlak om iets op te bergen.
- Het is niet toegestaan het apparaat om te bouwen of te veranderen.

- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.

### Kinderbeveiliging

- Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Laat grote kinderen alleen onder toezicht met het apparaat werken.
- Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

### Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en aangesloten worden door deskundige, geregistreerde installateurs.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- In het geval dat het apparaat defecten vertoont of de glazen keramische plaat beschadigd is (barsten, krassen of scheuren), moet het apparaat worden uitgeschakeld en losgekoppeld worden van het lichtnet om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige, geregistreerde servicemonteurs.

### Veiligheid tijdens het gebruik

- Stickers en folie van keramische plaat verwijderen.
- Bij onachtzaam gebruik van het apparaat bestaat de kans op brandwonden.
- Kabels van elektrische apparaten mogen niet het hete oppervlak van het apparaat of het kookgerei raken.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen snel ontbranden. Waarschuwing! Brandgevaar!
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers moeten hun bovenlichaam op een afstand van ten minste 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.
- Gevaar voor verbranding! Plaats geen voorwerpen die gemaakt zijn van metaal, zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, daar zij zeer heet kunnen worden.

### Veiligheid tijdens het reinigen

- Voor reinigingswerkzaamheden moet het apparaat worden uitgeschakeld en zijn afgekoeld.
- Om veiligheidsredenen is het reinigen van het apparaat met stoom of hogedruk reinigingsapparatuur niet toegestaan.

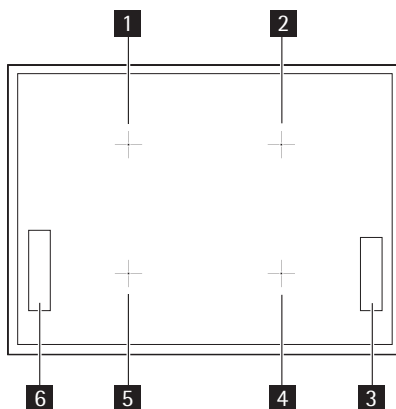
### Voorkoming van beschadiging van het apparaat

- Het glaskeramiek kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- De rand van de glazen keramische plaat kan worden beschadigd als het kookgerei hier tegen wordt geslagen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op de keramische glasplaat als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Smeltbare voorwerpen en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramiek en moeten direct worden verwijderd.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.

- Om te voorkomen dat kookgerei en glazen keramische platen kunnen beschadigen, dient u ervoor te zorgen dat steelpannen of braadpannen niet droog kunnen koken.
- De ventilatiespleet van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

## Productbeschrijving

### Indeling kookplaat



- 1** Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
- 2** Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
- 5** Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
- 6** Bedieningspaneel

De kookplaat is onderverdeeld in vier kookzones. Elke kookzone onder de glaskeramische plaat bevat een inductieverwarmingselement, waarvan de middelste steeds is gemarkeerd met een kruis op het glaskeramische oppervlak. U kunt pannen op elke kookzone zetten. Maar het kruis moet volledig bedekt zijn door de pan. De onderkant van de pan moet een diameter van 125 - 210 mm hebben.

### Koken op twee kookzones

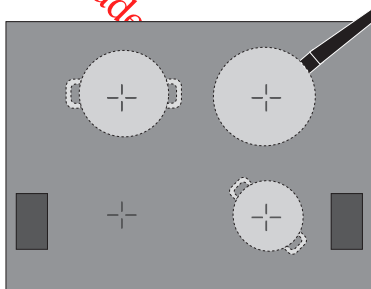
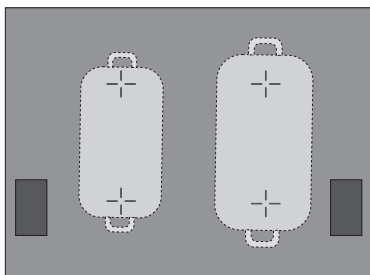
Grote pannen kunnen worden verwarmd met twee kookzones tegelijk. De twee kookzones aan de linkerkant of de twee kookzones aan de rechterkant kunnen hiervoor gebruikt worden.

1. Plaats de pan in het midden op de twee zones.  
De pan moet ten minste twee kruisen bedekken.
2. Stel dezelfde warmte-instelling voor de twee kookzones in (max. instelling 8).



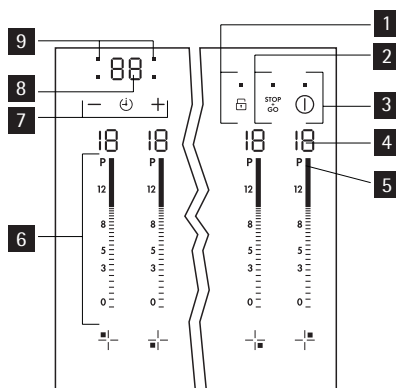
Bij verschillende pannen kunnen er verschillen in de warmteverdeling zijn. Goede resultaten worden bereikt met plannen met dikke, vlakke bodems.





## Indeling bedieningspaneel

- 1 Kinderbeveiliging met indicatielampje
- 2 Stop+Go met indicatielampje
- 3 Aan/Uit met indicatielampje
- 4 Indicator kookstand
- 5 Powerfunctie
- 6 Kookstand kiezen
- 7 Timer
- 8 Timerdisplay
- 9 Indicatielampjes kookzone - Timerfunctie



## Druksensorvelden

Het apparaat wordt bediend door druksensorvelden. De functies worden bediend door sensorvelden aan te raken en bevestigd door indicaties en geluidssignalen. Raak alleen de sensorvelden aan die de gewenste functie activeren. Dek andere sensorvelden niet af.



Als de bedieningsstrip langer dan 6 seconden wordt aangeraakt, dan klikt er een signaal en schakelt het apparaat zichzelf uit.

Sensorveld		Functie
①	Aan / Uit	In- en uitschakelen van het apparaat
🔒	Kinderslot	Bedieningspaneel vergrendelen voor kinderen
STOP GO	STOP+GO	In- en uitschakelen van de Warmhoudstand
P	Vermogen	Powerfunctie in- en uitschakelen
⌚	Timer	Keuze timer
+	Instellingen verhogen	Timer-tijd verhogen
-	Instellingen verlagen	Timer-tijd verlagen

## Display

Indicatie	Beschrijving	
		De kookzone is uitgeschakeld
	Warmhoudinstellingen	Warmhouden / STOP+GO-functie is ingeschakeld
	Kookstanden	Voor het instellen van de kookstanden
	Automatisch opwarmen	De automatische opwarmfunctie is ingeschakeld
+ cijfer	Fout	Er is een storing opgetreden
	Pandetectie	De pan is niet geschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst
	Restwarmte	Kookzone is nog warm
	Kinderbeveiliging	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
	Power	Powerfunctie is ingeschakeld
	Automatische uitschakeling	Uitschakeling is actief

## Restwarmte-indicatie



### WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar door restwarmte. Nadat het apparaat is uitgeschakeld, duurt het even voordat de kookzones zijn afgekoeld. Kijk naar de restwarmte-indicator .



Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

De **inductiekookzones** creëren de warmte die nodig is voor de bereiding direct in de onderkant van de pannen. Het keramische glas wordt slechts verwarmd door de restwarmte van de pannen.

## Bediening van het apparaat



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

## Apparaat in- en uitschakelen

	Bedieningspaneel	Indicatie	Controlelampje
Inschakelen	1 seconde  aanraken	/	gaat branden.
Uitschakelen	1 seconde  aanraken	/ geen	gaat uit.



Na het inschakelen van apparaat, moet ongeveer, binnen 10 seconden een kookstand of functie zijn ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

## Kookstand instellen

	Bedieningspaneel	Indicatie
Kookstand instellen	Raak de gewenste kookstand aan en stel deze indien gewenst hoger of lager in	/  tot
Uitschakelen	Raak  aan	

## Bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen

Tijdens de bereiding wordt het Touch-gebied, met uitzondering van het Aan/uit gebied, geblokkeerd om een wijziging in de instellingen te voorkomen, bijv. bij het afdrogen van de kookplaat.

	Bedieningspaneel	Indicatie
Inschakelen	Raak  aan	(gedurende 4 seconden)
Uitschakelen	Raak  aan	vooraf ingestelde kookstand

Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld.

## De functie STOP+GO in- en uitschakelen

De functie STOP+GO schakelt alle actieve kookzones automatisch in de warmhoudstand en weer terug naar de kookstand waarin ze zich eerder bevonden

	Bedieningspaneel	Indicatie
Inschakelen	Raak  aan	
Uitschakelen	Raak  aan	Eerdere kookstand (geen automatische opwarm- of powerfunctie)

STOP+GO stopt geen timerfuncties.

STOP+GO regelt het complete bedieningspaneel los van het sensorveld ①.

## De automatische opwarmfunctie gebruiken

Alle kookzones zijn voorzien van een automatische warmhoudfunctie. Tijdens het instellen van een kookstand met de automatische opwarmfunctie schakelt de kookzone gedurende een bepaalde periode over naar volledig vermogen en vervolgens automatisch weer terug naar de ingestelde kookstand.

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	Raak  aan	
2.	Beweeg uw vinger omlaag van  om de gewenste kookstand te selecteren tussen  en	/  na 5 seconden . Zolang  wordt getoond, werkt het product op volledig vermogen. Nadat de automatische opwarming is voltooid, wordt de kookstand  /  opnieuw getoond.

De duur van de automatische opwarmfunctie is afhankelijk van de gekozen kookstand.

Temperatuurstelling	Duur van de automatische opwarmfunctie (min:sec)
1	0:12
2	0:12
3	1:21
4	3:07
5	4:24
6	5:51
7	8:12
8	10:12
9	10:36
10	2:01
11	2:01
12	2:28
13	2:52
14	---

## Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt het ongewenste gebruik van het apparaat.

### Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie/signaal
1.	① Schakel het apparaat in. Stel geen kookstand in.	0
2.	4 seconden 4 aanraken	L

De kinderbeveiliging is ingeschakeld.

### Kinderbeveiliging uitschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie/signaal
1.	① Schakel het apparaat in. Stel geen kookstand in.	L
2.	4 seconden 4 aanraken	0 gaat branden
3.	① Schakel het apparaat uit.	

De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.



De kinderbeveiliging kan alleen worden in- of uitgeschakeld als er geen kookstand is ingesteld.

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen

De kinderbeveiliging kan op deze manier worden uitgeschakeld voor een enkele kooksessie; daarna blijft hij geactiveerd.

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie/signaal
1.	⌚ Schakel het apparaat in	
2.	4 seconden  aanraken	gaat branden

Het apparaat kan normaal worden gebruikt tot het de volgende keer wordt uitgeschakeld. Na het uitschakelen van het apparaat, wordt de kinderbeveiliging weer geactiveerd.

Na het uitschakelen van de kinderbeveiliging, moet een kookstand of functie binnen 10 seconden worden ingesteld, anders wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Powerfunctie in- en uitschakelen

De powerfunctie **P** maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones, b.v. om een grote hoeveelheid water snel aan de kook te brengen. De powerfunctie wordt maximaal 8 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch terugschakeld naar kookstand **14**.

	Bedieningspaneel	Indicatie
Inschakelen	Raak <b>P</b> aan	
Uitschakelen	Raak een kookstand aan	/

Vermogensbeheer

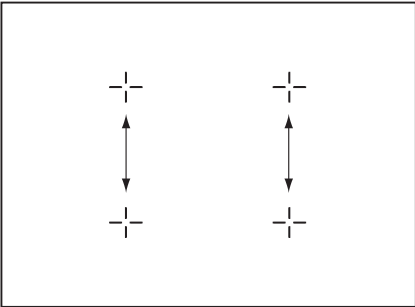
De kookzones van het kookoppervlak hebben een maximaal vermogen.

Het maximale vermogen wordt bereikt als voor alle kookzones kookstand 13 is ingesteld.

Twee kookzones vormen een paar (zie afbeelding) en daarom verdeelt het vermogensbeheer het maximaal beschikbare vermogen over deze kookzones.



Als de powerfunctie wordt gekozen voor één kookzone, maakt het vermogensbeheer extra vermogen beschikbaar voor deze kookzone door vermogen van de bijbehorende andere kookzone te verlagen.

Voorbeeld: kookstand 13 is gekozen voor één kookzone. De powerfunctie is ingeschakeld voor de bijbehorende kookzone. De powerfunctie wordt uitgevoerd, maar de kookstand 13 van een van de kookzones en de powerfunctie voor de andere kookzone van het paar zijn bij elkaar hoger dan het maximaal toegestane vermogen voor beide tegelijk. Daarom vermindert het vermogensbeheer het vermogen van de kookzone die het eerst werd ingeschakeld van 13 naar bijvoorbeeld 5 en verandert het display van deze kookzone van 13 naar 5, en blijft dan op het huidige mogelijke maximum 5 staan. (Of het display verandert van 13 naar 5 of van 13 naar 3 of naar een andere waarde hangt af van het type apparaat en de afmetingen van de kookzone).




## De timer gebruiken

Functie	Voorwaarde	Resultaat na het verstrijken van de tijd
Automatische uitschakeling	Kookstand is ingesteld	Geluidssignaal <b>00</b> knippert Kookzone wordt uitgeschakeld
Kookwekker	kookzones niet in gebruik	Geluidssignaal <b>00</b> knippert

-  Als er slechts één aftelwaarde is ingesteld, kunt u deze alleen veranderen als het apparaat is ingeschakeld.
-  Als naast het instellen van de kookstand voor deze kookzone een kookwekker wordt ingesteld, zal de kookzone na het verstrijken van de tijd worden uitgeschakeld.
-  Als een kookzone wordt uitgeschakeld, wordt de ingestelde timerfunctie ook uitgeschakeld.

### Een kookzone selecteren

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de eerste kookzone knippert 
2.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de tweede kookzone knippert 
3.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de derde kookzone knippert 
4.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de vierde kookzone knippert 

-  Als er andere timerfuncties zijn ingesteld, zal na een paar seconden de kortste resterende tijd van alle timerfuncties worden weergegeven en zal het overeenkomstige controlelampje beginnen te knipperen.

### Tijd instellen

Stap	Bedieningspaneel	Display
1.	 Een kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert
2.	Raak <b>+</b> of <b>-</b> aan	<b>00</b> tot <b>99</b> minuten

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.  
De tijd is ingesteld.  
De tijd telt terug.

### De timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	 Selecteer een kookzone	Het controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt weergegeven
2.	Raak — aan	De resterende tijd telt af tot <b>00</b> .

Het controlelampje gaat uit.

De timerfunctie voor de geselecteerde kookzone wordt uitgeschakeld.

### Tijd veranderen


Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	 Selecteer een kookzone	Het controlelampje voor de gekozen kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt weergegeven
2.	Raak <b>+</b> of <b>—</b> aan	<b>01</b> tot <b>99</b> minuten

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.

De tijd is ingesteld.

De tijd telt terug.

### De resterende tijd voor een kookzone weergeven

Stap	Veld bedieningspaneel	Indicatie
1.	 Selecteer een kookzone	Het controlelampje voor de gekozen kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt weergegeven

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.

### Het geluidssignaal uitschakelen

Stap	Veld bedieningspaneel	Geluidssignaal
1.	Raak  aan	Geluidssignaal om te bevestigen.

Geluidssignaal stopt.

## Automatische uitschakeling






### Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat er voor een kookzone binnen ong. 10 seconden geen kookstand is ingesteld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Als één of meer sensorvelden langer dan 10 seconden worden bedekt door voorwerpen (een pan e.d.) klinkt er een geluidssignaal en schakelt de kookplaat zichzelf automatisch uit.
- Als alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat zichzelf automatisch uit na ong. 10 seconden.

### Bedieningspaneel

- Als het apparaat wordt uitgeschakeld en één of meer sensorvelden op het bedieningspaneel langer dan 10 seconden worden bedekt, dan klinkt er een geluidssignaal. Het geluidssignaal wordt automatisch uitgeschakeld als de sensorvelden niet meer worden bedekt.

### Inductiekookzones

- In geval van oververhitting (b.v. wanneer een pan droogkookt) wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.  wordt weergegeven. Om de kookzone weer te kunnen gebruiken moet deze op  worden gezet en de tijd krijgen om af te koelen.
- Als er ongeschikte pannen worden gebruikt, gaat  branden op het display en wordt het display voor de kookzone na 2 minuten uitgeschakeld.
- Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet wordt uitgeschakeld of als de kookstand niet wordt gewijzigd, wordt de desbetreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.  wordt weergegeven. Voordat u deze kookzone opnieuw gebruikt, moet de kookzone worden ingesteld op .

Kookstand	Uitschakeling na
1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

## Kook- en braadtips



### Informatie over acrylamides

Volgens het laatste wetenschappelijke onderzoek kan het intensief bruinen van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid opleveren als gevolg van acrylamide. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

### Kookmaterialen voor inductiekookzones

Kookmaterialen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	+
Gietijzer	+
Roestvrij staal	+*
Pannen met meerlaagse bodems	+*
Aluminium, koper, messing	-
Glas, keramiek, porselein	-

\* Kookgerei voor inductiekookzones wordt door de fabrikant overeenkomstig aangegeven.

### Geschiktheidstest

Kookgerei is geschikt voor inductie als...



- ...een beetje water op een inductiekookzone op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verhit.
- ...een magneet blijft plakken aan de bodem van de pan.



Bepaald kookgerei kan tijdens het gebruik op inductiekookzones lawaai veroorzaken. Dit lawaai is geen storing van het apparaat en de functie wordt op geen enkele wijze beïnvloed.

### Bodem van de pannen

De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

### Grootte van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan aan de grootte van de bodem van de pan. Het magnetische gedeelte van de bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone. Pannen met een bodem met een diameter van minder dan 12 cm zijn niet geschikt.

## Tips voor het besparen van energie



Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze inschakelt.



Plaats indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

## Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kookstand	Bereidingsproces	Geschikt voor	Bereidingstijd	Aanwijzingen/tips
0		Uit-stand		
1	Warmhouden	Bereide gerechten warmhouden	Naar behoefte	Afdekken
1-3	Smelten	Hollandaisesaus, boter smelten, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
1-3	Stollen	Luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden
3-5	Sudder	Koken van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klare gerechten	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
5-7	Stomen Smoren	Groenten en vis stomen, vlees smoren	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)

Kookstand	Bereidingsproces	Geschikt voor	Bereidingstijd	Aanwijzingen/tips
7-9	Koken	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik weinig vloeistof, bijv.: max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
7-9	Koken	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
9-12	Zachtjes braden	Braden van kalfslappen, cordon bleu van kalfsvlees, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	Naar behoefte	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
12-13	Intensief braden	Opgebakken aardappelen, lendebeefstukken, biefstukken, flädle (pannenkoeken voor het garneren van soep)	5-15 min. per pan	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
14	Koken Dichtschroeien Frituren	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De powerfunctie is geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof.

## Reiniging en onderhoud



### WAARSCHUWING!

Scherpe en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Reinig het apparaat en verwijder de resten na elk gebruik met water en afwasmiddel. Verwijder ook de resten van reinigingsmiddelen!




Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, maar hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

### Het apparaat reinigen na gebruik

1. Suiker houdend voedsel, kunststoffen, resten aluminiumfolie moeten direct worden verwijderd met een schraper. Zet een schraper onder een hoek op het glaskeramische oppervlak en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven. Veeg over het apparaat met een vochtig doek en een beetje afwasmiddel. Wrijf het apparaat ten slotte **droog met een schone doek**.
2. Kalk- en watersporen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen kunnen, nadat het apparaat is afgekoeld, met schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal worden verwijderd

## Wat te doen als...

Probleem/Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet worden ingeschakeld of werken niet	Na het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Schakel het apparaat opnieuw in.
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld 	Schakel de vergrendeling uit (zie de paragraaf "Bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen")
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld 	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie hoofdstuk "Kinderbeveiliging")
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	Automatische uitschakeling is geactiveerd	Verwijder eventuele voorwerpen (pannen enz.) die op het bedieningspaneel liggen. Schakel het apparaat weer in.
	Er staat water op het bedieningsveld of het veld is met vet-spatten bedekt	Bedieningsveld afnemen
	STOP+GO is geactiveerd 	Schakel STOP+GO uit
Display schakelt tussen twee kookstanden	Vermogensbeheer verlaagt het vermogen van deze kookzone	Zie de paragraaf "Powerfunctie in- en uitschakelen"
De restwarmte-indicator geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Als de kookzone heet zou moeten zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden	Ongeschikte pannen	Gebruik geschikte pannen
	Geen pan op de kookzone	Zet een pan op de zone
	De diameter van de bodem van pan is te klein voor de kookzone	Gebruik een kleinere kookzone Gebruik geschikte pannen
 gaat branden	Automatische uitschakeling is geactiveerd	Schakel het apparaat uit. Schakel het apparaat weer in.
 en het nummer wordt weergegeven	Elektronische fout	Koppel het apparaat een paar minuten los van de stroomtoevoer (haal de stop uit de stoppenkast). Als na het opnieuw inschakelen weer  verschijnt, bel dan de klantenservice
Een geluidssignaal klinkt als het apparaat wordt uitgeschakeld	Het bedieningspaneel is geheel of deels bedekt met voorwerpen.	Verwijder voorwerpen.

Probleem/Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Herhaald geluidssignaal (6x), apparaat wordt uitgeschakeld	Een of meer sensorvelden zijn langer dan 10 seconden bedekt geweest	Maak sensorveld vrij
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt zichzelf automatisch in en vervolgens weer uit; na 5 seconden klinkt een ander geluidssignaal	Het aan/uit-sensorveld is bedekt, bijv. door een doek	Plaats geen voorwerpen op het bedieningspaneel

**Als u de storing met de aangegeven oplossingen niet kunt verhelpen, neem dan contact op met uw vakhandelaar of met de Klantenservice.**



### WAARSCHUWING!

Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige, geregistreerde servicemonteurs. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker ontstaan.

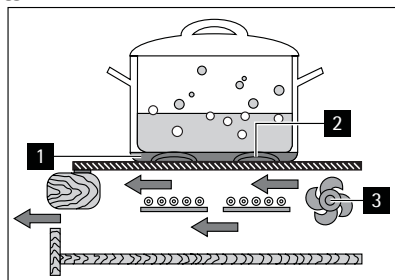


Bij foutieve bediening wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice in rekening gebracht, ook tijdens de garantieperiode.

## Geluiden tijdens de werking

Afhankelijk van het materiaal en de afwerking van de bodem, kunnen de volgende geluiden voorkomen bij het gebruiken van inductiekookzones.


- **Krakend geluid 1**  
bij gebruik van pannen die van verschillende materialen zijn gemaakt (Sandwich-constructie)
- **Fluiten 1**  
bij gebruik van één kookzone of meerdere kookzones met hoog vermogen wanneer de pannen gemaakt zijn van verschillende materialen (Sandwich-constructie)
- **Zoemen 2**  
kan optreden bij hoge vermogens
- **Klikken 2**  
tijdens elektrische schakelprocessen
- **Sissen, zoemen 3**



Het apparaat is uitgerust met een ventilator voor het koelen van de elektronica. Een brommend geluid kan te horen zijn als de ventilator in werking is, dit kan afwijken afhankelijk van de prestatie en kan nog een tijd doorgaan nadat het apparaat is uitgeschakeld.

**De beschreven geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.**

## Afvalverwerking

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststofonderdelen zijn gemarkeerd, bijv. >PE<, >PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bedoelde container bij uw plaatselijke afvaldienst

## Installatie-instructie



### Veiligheidsinformatie



#### **WAARSCHUWING!**

Dit moet u lezen!

De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.).

De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. De minimale afstanden ten opzichte van andere apparaten en units dienen in acht genomen te worden.

Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is. De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting.

De afdichting dicht de opening tussen het apparaat en het werkblad af. Als het apparaat wordt ingebouwd, dient u de onderkant van het apparaat te beschermen tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven.

Installeer het apparaat niet in de buurt van deuren of onder ramen. Anders kan het hete kookgerei van de ringen worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.



## WAARSCHUWING!

Risico op verwonding door elektrische stroom.

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Volg het aansluitschema.
- Houd u aan de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties.
- Zorg ervoor dat de antistootbescherming correct geïnstalleerd is.
- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het vervangen worden door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax. 90°C; of hoger). Neem contact op met uw plaatselijke klantenservice voor verder advies.

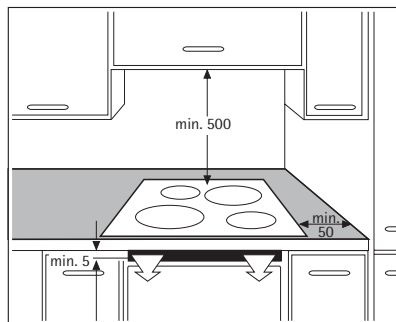
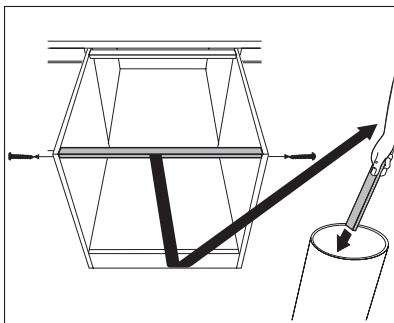
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm

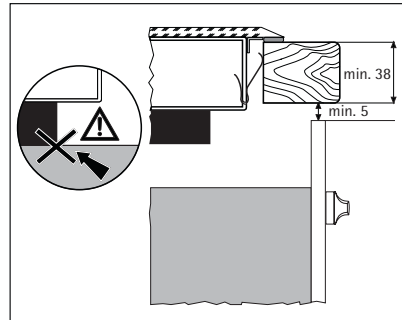
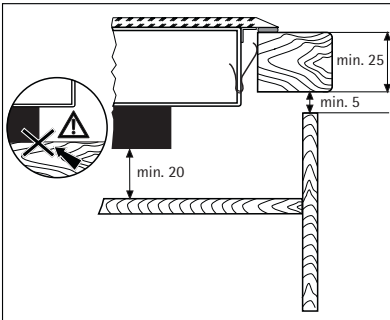
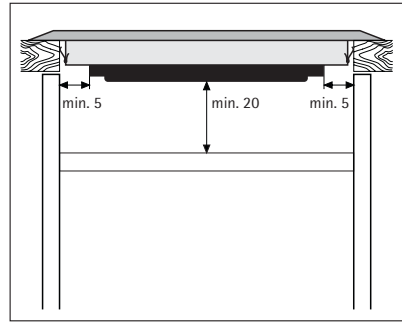
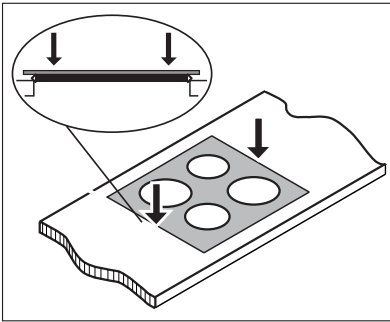
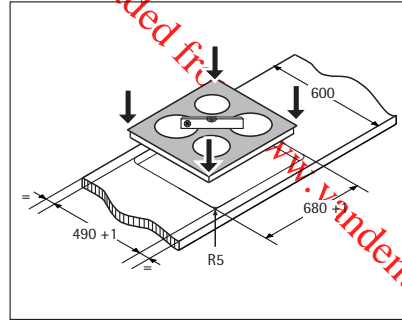
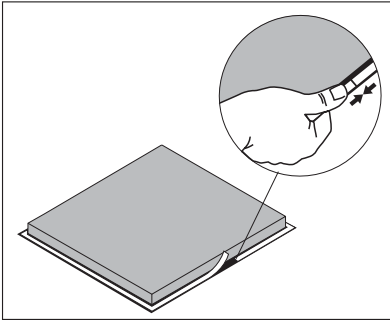
Geschikte scheidingsvoorzieningen zijn onder andere stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en schakelaars.

## De afdichting aanbrengen

- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Plak het meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtband rondom de onderkant van de kookplaat langs de buitenste rand van de glaskeramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de tape samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Na het op maat maken (met enige mm speling) de beide uiteinden vlak tegen elkaar aan drukken.

## Montage





### Typeplaatje

Modell 78031KF-MN

Prod.Nr. 949 593 062

Typ 55 GDD D4 AU 230 V

50 Hz

Induction 7,4 kW

Made in Germany

Ser.Nr. ....

7,4 kW

AEG-ELECTROLUX



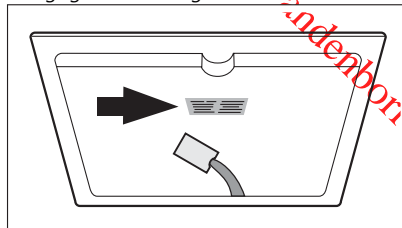
## Onderhoud

Probeer bij technische storingen eerst met behulp van de gebruiksaanwijzing (Hoofdstuk "Wat te doen als...") het probleem zelf op te lossen.

Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, dient u contact op te nemen met de klantenservice of een van onze servicepartners.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:

- Letter-cijfercombinatie van 3 tekens voor glazen keramische plaat
- Modelbeschrijving
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-nr. - zie het typeplaatje)
- Aard van de storing
- Foutmeldingen die door het apparaat worden weergegeven





Thank you for choosing one of our high-quality products.

To ensure optimal and regular performance of your appliance please read this instruction manual carefully. It will enable you to navigate all processes perfectly and most efficiently. To refer to this manual any time you need to, we recommend you to keep it in a safe place. And please pass it to any future owner of the appliance.

We wish you much joy with your new appliance.

Contents

Operating the appliance	41	What to do if ...	53
Safety Information	41	Disposal	55
Description of the appliance	43	Installation instructions	56
Operating the appliance	45	Safety information	56
Tips on cooking and frying	51	Service	58
Cleaning and care	53		

Subject to change without notice

Operating the appliance

Safety Information



WARNING!

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

Correct use

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.

- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

## General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

## Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. Warning! Fire hazard!
- Switch the cooking zones off after each use.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

### Safety when cleaning

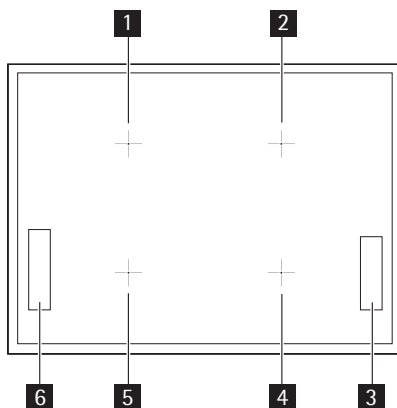
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

## How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- The ventilation gap of 5mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

## Description of the appliance

### Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone 2300W, with power function 3200W
- 2 Induction cooking zone 2300W, with power function 3200W
- 3 Control panel
- 4 Induction cooking zone 2300W, with power function 3200W
- 5 Induction cooking zone 2300W, with power function 3200W
- 6 Control panel

The cooking surface is divided into four cooking zones. In each cooking zone under the glass ceramic is an induction heating element, the middle of each one being marked with a cross on the glass ceramic surface. Cookware can be placed on any of the cooking zones. But the cross must be completely covered by the cookware. The bottom of the cookware must be from 125 - 210 mm in diameter.

### Cooking over two cooking zones

Large cookware can be heated with two cooking zones simultaneously. Either the two cooking zones on the left-hand side or on the right-hand side of the cooking surface are suitable for this.

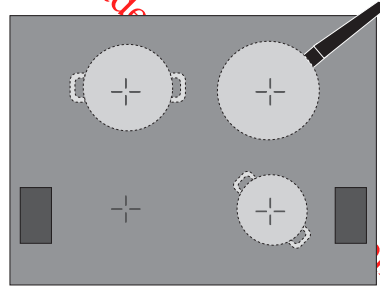
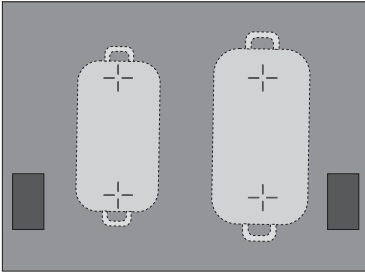
1. Place cookware centrally on the two zones.

The cookware must cover at least two crosses.

2. Set the same heat setting for the two cooking zones (max. setting 8).

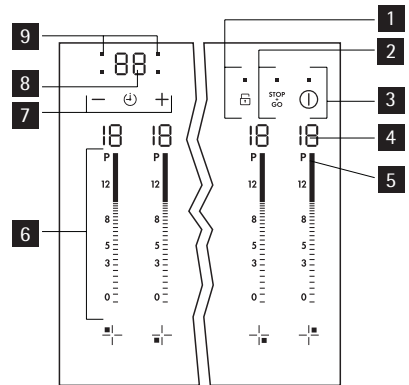


With different cookware there can be differences in the heat distribution. Good cooking results can be achieved with cookware with thick, flat bottoms.



## Control panel layout

- 1 Child lock with a pilot light
- 2 Stop+Go with a pilot light
- 3 On/Off with indicator
- 4 Heat setting indicator
- 5 Power function
- 6 Heat setting selection
- 7 Timer
- 8 Timer display
- 9 Cooking zone indicators - Timer function



## Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals. Only touch the sensor fields which activate a desired function. Do not cover other sensor fields.



If the control bar is touched for longer than 6 seconds, a signal sounds and the appliance switches itself off.

Sensor field		Function
①	On / Off	Switches appliance on and off
🔒	Child lock	Locking control panel for children
STOP GO	STOP+GO	To switch the Keep Warm setting on/ off
P	Power	Switching the power function on and off
⌚	Timer	Timer selection
+	Increase settings	To increase Timer time
-	Reduce settings	To reduce Timer time

## Displays

Display	Description
	The cooking zone is switched off
	Keep Warm settings Keep Warm / STOP+GO function is switched on
	Heat settings To set heat settings
	Auto Warm-up The Auto Warm-up function is switched on
	Fault Malfunction has occurred
	Pan detection Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
	Residual heat Cooking zone is still hot
	Child safety device Lock/Child safety device is set
	Power Power function is switched on
	Automatic Switch off Switch off is active

## Residual heat indicator



### WARNING!

Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator .



Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

The **induction cooking zones** create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware.

## Operating the appliance



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

## Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch  for 1 second	/	lights up.
Switch off	Touch  for 1 second	/ none	goes out.



After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

## Setting the heat setting

	Control panel	Display
To set the heat setting	Touch the desired heat setting, if necessary, correct up or down	/  to
Switch off	Touch	

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the "On/Off" sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
To switch on	Touch	(for 4 seconds)
To switch off	Touch	previously set heat setting

When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Turning the STOP+GO function on and off

The STOP+GO function simultaneously toggles all active cooking zones to keep-warm mode then back to the heat setting they were at before

	Control panel	Display
To switch on	Touch	
To switch off	Touch	Previous heat setting (not automatic warm-up or power function)

STOP+GO does not stop timer functions.

STOP+GO controls the entire control panel apart from the sensor field .

Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equipped with an automatic warm-up function. When setting a heat setting using the automatic warm-up function, the cooking zone switches to full power for a certain amount of time and then automatically switches back to the heat setting set.

Step	Control Panel	Display
1.	Touch	
2.	Move your finger down from  to select the desired heat setting between  and	/  after 5 seconds . As long as  is displayed, the appliance works at full power. After the automatic warm up is completed, the heat setting  /  is displayed again.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.


Heat setting	Length of the automatic warm up [min:sec]
	0:12

Heat setting	Length of the automatic warm up [min:sec]
2	0:12
3	1:21
4	3:07
5	4:24
6	5:51
7	8:12
8	10:12
9	10:36
10	2:01
11	2:01
12	2:28
13	2:52
14	---

## Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

### Switching on the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on appliance. Do not set a heat setting.	0
2.	Touch  for 4 seconds	L

The child safety device is switched on.

### Switching off the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on appliance. Do not set a heat setting.	L
2.	Touch  for 4 seconds	0 lights up
3.	① Switch appliance off.	




The child safety device is switched off.




The child safety device can only be switched on and off if no heat setting is set.

### Overriding the child safety device

The child safety device can be switched off in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.




Step	Control panel	Display/Signal
1.	ⓘ Switch appliance on	
2.	Touch  for 4 seconds	 lights up

Until the appliance is next switched off, it can be used as normal. After switching off the appliance, the child safety device is active again.

 After overriding the child safety device, a heat setting or a function must be set within approx. 10 seconds, otherwise the appliance automatically switches itself off.

### Switching the power function on and off

The power function **P** makes more power available to the induction cooking zones, e.g. to bring a large quantity of water to the boil quickly. The power function is activated for 8 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting **14**.

	Control panel	Display
To switch on	Touch <b>P</b>	
To switch off	Touch a heat setting	 / 

### Power Management

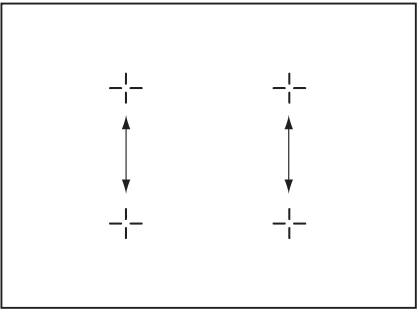
The cooking zones of the cooking surface have a maximum power.

The maximum power is reached when the heat setting 13 has been set for all cooking zones.

Two cooking zones generate a pair (see figure) and therefore, the power management shares the maximum available power between these cooking zones.

When the power function is selected for one cooking zone, the power management makes the additional power for this cooking zone available by reducing the power of the corresponding other cooking zone.

Example: the heat setting 13 is selected on one cooking zone. The power function is switched on for the corresponding cooking zone. The power function is carried out but the heat setting 13 of one of the cooking zones and the power function for the other cooking zone of the pair exceed the maximum power for both at the same time. For this purpose, the power management reduces the power of the cooking zone that switched on first from 13 to example 5 and the display of this cooking zone changes between 13 and 5 and then stays at the current possible maximum 5 (If the display changes between 13 and 5 or 13 and 3 or another value depends on the type of appliance and the size of the cooking zone).



### Using the timer











Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal <b>00</b> flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal <b>00</b> flashes

**i** If just one countdown value is set you can change it only when the appliance is switched on.

**i** If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.


**i** If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

### Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display
1.	Touch  once	Pilot light of the first cooking zone flashes 
2.	Touch  once	Pilot light of the second cooking zone flashes 
3.	Touch  once	Pilot light of the third cooking zone flashes 
4.	Touch  once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes 

**i** If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

### Setting the time


Step	Control panel	Display
1.	 Select a cooking zone	Pilot light for the cooking zone selected flashes
2.	Touch <b>+</b> or <b>-</b>	<b>00</b> to <b>99</b> minutes

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.

The time is set.

The time counts down.

### Switching off the timer function

Step	Control panel	Display
1.	 Select a cooking zone	Pilot light of cooking zone selected flashes faster Time remaining is displayed

Step	Control panel	Display
2.	Touch —	The time remaining counts backwards to <b>00</b> .

The pilot light goes out.

The Timer function for the selected cooking zone is switched off.

### Changing the time

Step	Control panel	Display
1.	⌚ Select a cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly Remaining time is displayed
2.	Touch + or —	<b>01</b> to <b>99</b> minutes

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.

The time is set.

The time counts down.

### Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	⌚ Select a cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.

### Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch ⌚	Acoustic signal to acknowledge.

Acoustic signal stops.

## Automatic switch off



### Cooking surface




- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered by objects (a pan, etc.) for longer than approx. 10 seconds, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

### Control panel

- When the appliance is switched off, if one or more of the sensor fields on the control panel are covered for more than 10 seconds, an acoustic signal sounds. The acoustic signal switches itself off automatically when the sensor fields are no longer covered.

### Induction cooking zones

- In the case of overheating (e.g. when a saucepan boils dry) the cooking zone automatically switches itself off.  is displayed. Before being used again the cooking zone must be set to  and allowed to cool.

- If cookware that is not suitable is used,  lights up in the display and after 2 minutes the display for the cooking zone switches itself off.
- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically.  is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to .

Heat setting	Switches off after
1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hours

## Tips on cooking and frying



### Information about acrylamides

According to the latest scientific research, intensive browning of food, especially in products containing starch, may present a health risk due to acrylamide. Therefore we recommend cooking at low temperatures and not browning foods too much.

## Cookware for induction cooking zones

Cookware material	Suitable
Steel, enamelled steel	+
Cast iron	+
Stainless steel	+*
Cookware bottom of multilayer	+*
Aluminium, copper, brass	-
Glass, ceramic, porcelain	-

\* Cookware for induction cooking zones is labelled as suitable by the manufacturer.

### Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if ...

- ... a little water on an induction cooking zone set to the highest heat setting is heated within a short time.
- ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.



Certain cookware can make noises when being used on induction cooking zones. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

### Bottom of the cookware

The bottom of the cookware should be as thick and level as possible.

### Pan size

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain point. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have

a minimum diameter depending on the size of the cooking zone. Cookware with a bottom with a diameter of less than 12cm is not suitable.

## Tips on energy saving



Place cookware on the cooking zone before it is switched on.



If possible, always place a lid on the cookware.

## Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
0		Off position		
1	Keeping food warm	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-3	Melting	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
1-3	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
3-5	Simmering	Simmering rice and milkbased dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
5-7	Steaming Braising	Steaming vegetables, fish Braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few table-spoons)
7-9	Boiling	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g of potatoes
7-9	Boiling	Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients
9-12	Gentle frying	Frying escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through cooking

Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
12-13	Heavy frying	Hash browns, loin steaks, steaks, Flä-dle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
14	Boiling Searing Deep frying	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

The power function is suitable for heating large quantities of liquid.

## Cleaning and care



### WARNING!

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents!








Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

### Cleaning the appliance after each use

1. Food containing sugar, plastics, tin foil residues should be removed at once using a scraper. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid. Finally, **rub the appliance dry using a clean cloth**.
2. Limescale rings, water rings, fat splashes, shiny metallic discolorations should be removed after the appliance has cooled down using cleaner for glass ceramic or stainless steel.

## What to do if ...

Problem/Display	Possible Cause	Remedy
The cooking zones cannot be switched on or are not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on 	Switch off the lock (See the section "Locking/unlocking the control panel")
	The child safety device is switched on 	Deactivate child safety device (see the section "Child safety device")
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field

Problem/Display	Possible Cause	Remedy
	Automatic switch-off has been triggered	Remove any objects (pans, etc.) that are lying on the control panel. Switch appliance on again
	There is water on the control panel or the control panel is covered with fat splashes	Wipe the control panel
	STOP+GO is activated 	Switch off STOP+GO
Display is switching between two heat settings	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section "Switching the power function on and off"
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call your local Service Force Centre.
 lights up	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Put cookware on zone
	Diameter of the base of the cookware is too small for the cooking zone	Move to smaller cooking zone Use suitable cookware
 lights up	Automatic switch-off has been triggered	Switch appliance off. Switch appliance on again
 and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again,  is displayed again, call the customer service department
Acoustic signal sounds when appliance is switched off	The control panel is wholly or partly covered by objects.	Remove objects.
Repeated acoustic signal (6x), appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel

**If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.**



### WARNING!

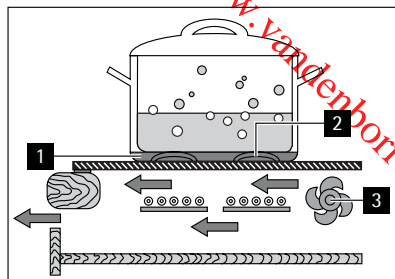
Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

- i** If the appliance has been operated incorrectly, the engineer's visit will be chargeable, even during the warranty period.

## Operating noises

Depending on the material and the processing of the base, the following noises may occur when using induction cooking zones.


- Cracking noise **1**  
when using cookware made of different materials (Sandwich construction)
- Whistling **1**  
when using an individual cooking zone or several cooking zones with high powers when the cookware is made of different materials (Sandwich construction)
- Humming **2**  
can occur at high power levels
- Clicking **2**  
during electric switching processes
- Hissing, buzzing **3**



The device is fitted with a fan for cooling the electrics. A whirling noise can be heard when operating the fan which may deviate depending on the performance and may continue for a while after the appliance is switched off.

**The noises described are normal and do not refer to any defects.**

## Disposal

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facilities.

## Installation instructions



### Safety information



#### **WARNING!**

This must be read!

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Installation may only be carried out by a qualified electrician. The minimum distances to other appliances and units are to be observed.

Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance. The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.

The sealant seals the appliance to the work top with no gap. When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.

Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.



#### **WARNING!**

Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.
- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Please contact your local Service Force Center for further advice.

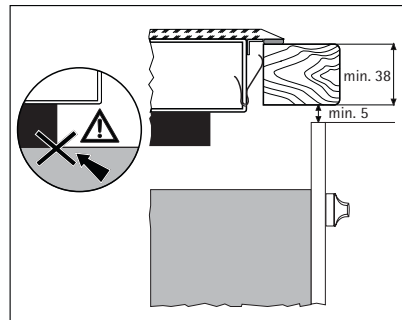
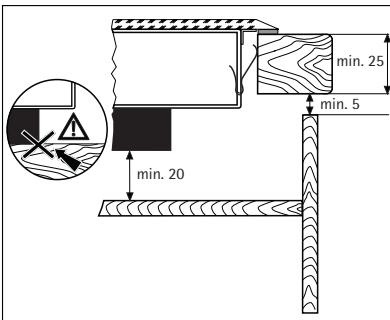
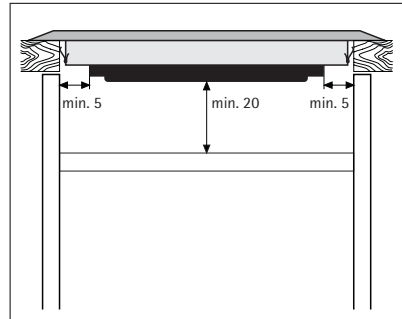
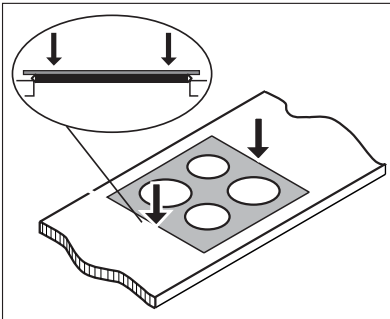
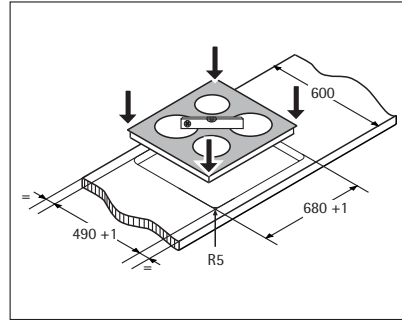
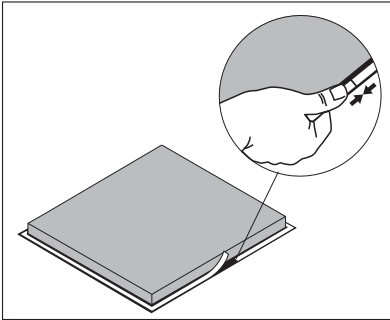
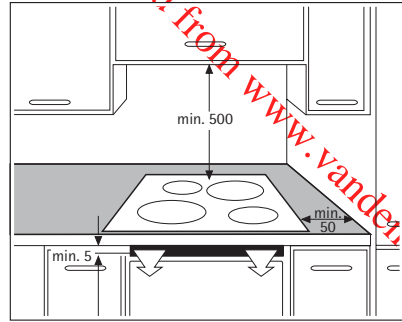
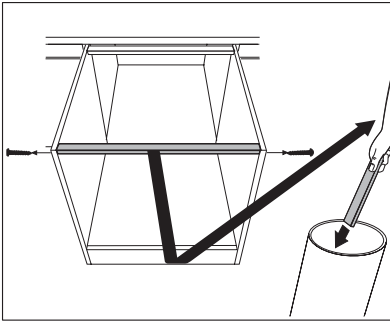
A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

#### Sticking on the seal




- Clean the worktop in the area of the cut-out section.
- Stick the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it. The cut ends should lie in the middle of one side. When you have cut it to length (add a few mm), press the two ends flush up against one another.



# Assembly



## Rating Plate

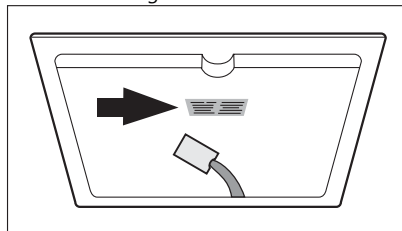
Modell 78031KF-MN		Prod.Nr. 948 593 062	
Typ 55 GDD D4 AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		 	

## Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section "What to do if..."). If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

- Three-digit-letter combination for glass ceramic
- Model description
- Product number (PNC)
- Serial number (S No. - see the rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance





www.electrolux.com



Vous pouvez commander des accessoires, consommables et pièces détachées via notre magasin online sur:  
[www.aeg-electrolux.be](http://www.aeg-electrolux.be)

U kan toebehoren, verbruiksprodukten en onderdelen bestellen via onze webwinkel op:  
[www.aeg-electrolux.be](http://www.aeg-electrolux.be)